



Запатентовано



**Новая**  
Универсальная система  
очистки сильнозагрязненного инвентаря

Говоря о мойке посуды в профессиональной кухне мы обычно вспоминаем о посудомоечной машине, как о главном инструменте, обеспечивающем качество и быстроту моечного процесса.

Профессионалы знают, что столовая посуда и приборы — это только часть посуды, которую необходимо мыть, ведь в процессе приготовления используется большое количество кухонной посуды и инвентаря.

Удаление жира и нагара неизбежная часть работы на кухне и для того, чтобы посуда становилась сияющей придется немало потрудиться. На это уходит много времени, затрачивается много средств на использование воды, моющих средств и, конечно же, на оплату рабочей силы.

Сковороды, кастрюли, грили, фильтры вытяжек и многие другие виды посуды все еще моются вручную с уверенностью в высокой эффективности данного метода. Даже если вы используете котломоечную машину, вам придется сначала замочить посуду на долгое время и затем удалить остатки грязи. К сожалению, нет гарантии, что вы сможете использовать этот метод если посуда сделана из алюминия.



## Система: **GR для мойки инвентаря**

GR- это необычная моечная система, единственная, которая использует специальное моющее средство, позволяющее качественно отмывать не только кастрюли, сковороды, но и составные части некоторых видов посуды. Она может уничтожить любую грязь или нагар, которые являются источником канцерогенных веществ и токсического заражения.

**GR - это многофункциональная машина для посуды из разных материалов: алюминий, нержавеющая сталь, чугун, медь.** Кроме того она может дезинфицировать все кухонное оборудование в соответствии со стандартами HACCP при рациональном расходовании ресурсов.

С данной машиной мы достигли значительных результатов по созданию экологически-эффективной системы мойки, которая позволяет экономить электроэнергию, воду, детергенты, и конечно же, трудозатраты. Это освобождает профессионала от изнурительной, утомительной, и неблагодарной работы на кухне, помогает сделать работу приятной и функциональной.

Вы потратите всего несколько минут для того, чтобы настроить машину и запустить цикл. Длительность цикла варьируется от 10 до 20 минут, в зависимости от загрязнения посуды.

GR также может работать без контроля со стороны персонала.



GR - детергент (в упаковках по 3 кг) - это специальное, нетоксичное, экологически-чистое и безопасное для здоровья моющее средство на энзимной основе. Его специальная формула гарантирует постоянную и неизменную эффективность в течение одного месяца.

GR - детергент — нетоксичный, антибактериальный может справиться с опасными разрушительными микроорганизмами; он не оставляет следов, опасных для здоровья.

# Особо опасно: перекрестное заражение

Мы живем в мире, наполненном огромным количеством разных микроорганизмов. Существует масса источников, вызывающих заражение пищи как во время её приготовления, так и во время транспортировки.

На кухне бактерии могут распространяться, перемещаясь с одного вида продуктов на другой, в особенности, если вы готовите в одной и той же посуде.

Перенос бактерий может распространяться из-за неграмотного ухода как за рабочими поверхностями, так и за посудой, вызывая перекрестное заражение. Следовательно, любая используемая посуда должна отмываться до чиста.

Любая накипь или нагар являются колыбелью для бактерий.

Конечно же каждый находит свою собственную программу и технологию для эффективного очищения посуды и рабочих поверхностей.

**Выглядеть чисто – еще не означает быть абсолютно чистым.**

Международная Организация Общественной Санитарии (NSF) – организация по исследованию и сертификации Биобезопасности и Гигиены установила новые стандарты по описанию необходимого уровня гигиены и безопасности по содержанию посуды. Этот документ, под названием HUE является еще и единицей измерения потребляемого тепла, расходуемого на мойку посуды. Оптимальное измерение по HUE в разделе мойки посуды составляет 3600.

**Наша система- единственная на рынке гарантирует полное соответствие данному измерению.**



## 6 преимуществ

по сравнению с ручной мойкой



- сокращается время по удалению загрязнений;
- сокращается время замачивания;
- соответствие стандартам HACCP/NSF;
- сокращение затрат на электроэнергию, моющие средства, рабочую силу;
- это экономично, экологично, и безопасно;
- Идеально подходит даже для инвентаря, который раньше можно было мыть только вручную (например специальной формы, или выполненные из алюминия).

## 6 преимуществ

преимуществ по сравнению с другими моечными системами



- сокращена фаза ручного удаления загрязнений;
- промываются даже те части, которые невозможно отмыть в обычной посудомоечной машине;
- можно мыть посуду из алюминия и вернуть ей первоначальный блеск;
- сокращается время замачивания;
- соответствие стандартам NSF;
- Эффективное, экономичное и экологически чистое.



Ванны для замачивания посуды являются существенным рассадником бактерий. Вода, губки и металлические щетки — идеально подходящая среда для распространения бактерий, угрожающих здоровью.

**Система GR, благодаря высокой температуре (постоянно поддерживаемой) 85 ° C и антибактериальному моющему средству, предотвращает размножение бактерий.**





Запатентовано



автоматическая система подъема корзин\*  
\*(только для модели UP)



эргономичная ручная система подъема корзин



Международный патент №[1320946](#) – Патент на систему автоматического подъема №. B02000A000086  
Сертификаты: ETL - USA, SEVERN TRENT LABORATIES

## Компоненты:

Использование высококачественных компонентов и контроль процесса производства обеспечивают высочайшую надежность. Машина изготовлена полностью из нержавеющей стали AISI 304, термоизолированная ванна обеспечивает поддержание температуры. GR-SYSTEM оснащена электронным управлением, которое позволяет создавать программы в соответствии с потребностями пользователей. Внутренние компоненты и новая термогидравлическая система с отсеками расположены таким образом, чтобы обеспечить удобство планового и внепланового обслуживания.



# Эффективность обслуживания: Что не может делать обычная посудомоечная машина

## ...Все виды инвентаря



GR система -это уникальная система для многоцелевых задач по мойке посуды на профессиональной кухне. Посуда с засаленными, покрытыми коркой поверхностями, может быть помещена и промыта в системе GR.

Виды посуды: фильтры, решетки горелок, детали грилей и жарочных шкафов, сковороды, кастрюли и грили из любого материала. Больше не потребуется защищать варочные поверхности от трудноудаляемых налетов.

## ...Все виды материала



Такие как: нержавеющая сталь, чугун, пластик, и даже алюминий.

**GR система — единственная технология, позволяющая отмывать изделия из алюминия, не окисляя металл. Она защищает поверхность и сохраняет первоначальный блеск.**

**Ваша посуда будет настолько чистой, что вы сможете поднести ее к столу и подать блюда гостям непосредственно из нее.**

## ...Пластик



GR отмывает и дезинфицирует так называемый «белый материал»-пластиковые разделочные доски (использующиеся для мяса, овощей, рыбы...), корзины для хлеба, пищевые контейнеры GN 1/1, 2/1, 60/40. При традиционной мойке данный

материал со временем накапливает специфические бактерии, которые очень трудно отмыть и дезинфицировать должным образом, что является еще одним фактором группы риска.

## ...Шампуры, вертела



Очистка шампуров, вертелов, грилей — гораздо более длительный процесс в сравнении с перечисленным ранее. Жир, копоть, остающиеся после приготовления, формируют толстый слой нагара, который очень сложно отмыть.

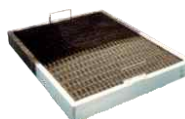
## ...Грили



Очистка грилей требует массу времени и усилий. Классическая процедура обычно заключается в длительном оттирании при помощи шерстяной губки с предварительным замачиванием. Мало того, что этот метод — очень длительный, утомительный, трудоемкий и приводящий к истиранию, он не дает необходимого результата очищения и дезинфекции.

## ...Фильтры вентиляционных

### ЗОНТОВ



В связи со сложностью ручной или механической очистки фильтров, их сеток, и решеток, этот процесс, как правило сводится к минимуму и фильтры почти не чистятся.

**А загрязненные фильтры являются причиной попадания капающего жира в приготавливаемую пищу, возгораний, неисправностей и поломок.**

## ...Хлебопекарные противни



Металлические противни без антипригарных покрытий представляют большую проблему с точки зрения очистки и требуют либо установки специальных машин либо трудоемкой ручной мойки.

Благодаря системе GR для мойки противней и хлебных корзин теперь достаточно обычной машины.

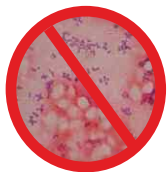
## ...Корзины фритюрниц



Изготавливаются из высокопрочных металлических сеток и их практически невозможно отмыть обычным образом. Загрязнения и налеты скапливаются в уголках пересечений металлических прутьев и их очень сложно удалить.

# Продуктивность в эксплуатации: Преимущества

## Гигиена и санитарная обработка



Мойка кухонной посуды вручную приводит к плохому гигиеническому результату, что влечет за собой последствия потенциального перекрестного загрязнения.

Для полной гарантии санитарной обработки необходимо соблюдать

следующие три фактора:

1. **Экологичное очищение, которое не оставляет после себя опасных химических осадков;**
2. **Постоянная температура воды при мойке посуды**

**должна быть не менее 85С**

3. **Поддержание температуры воды и продолжительность мойки посуды совпадают, что позволяет достичь гарантированную санацию. Другие различные моечные системы не всегда способны гарантировать такой результат.**

Система GR, благодаря сохранению постоянной 85 градусной температуры, в которую полностью погружена посуда, гарантирует нейтрализацию бактерий и строгое соблюдение стандартов HACCP, NSF.

## На практике



Вам больше не придется отмывать посуду вручную. Таким образом вы освободите персонал от изнурительной и неприятной работы: кто может долго выдерживать, работая в постоянном контакте с химикатами, токсичными и вредными веществами?.. Меньше

тяжелого и неблагодарного труда приводит к лучшим рабочим условиям, гарантии высокой производительности персонала, спокойной рабочей атмосфере и, возможно, к сокращению отсутствий на рабочем месте.

А также, не нужно будет использовать губки которые являются источником антисанитарии и загрязнения.

## Экономично и эффективно



Очень низкие затраты на потребление воды, электричества и моющего средства.

Система GR позволяет сократить традиционные затраты по сравнению с другими системами на рынке,

гарантируя постепенное погашение ваших вложений за короткий промежуток времени. Экономичное приобретение, экономичное управление и эффективный результат.

**Персонал сможет иметь больше времени для того, чтобы быть задействованным на других рабочих местах.**

## Экологичность



Наше специальное моющее средство является экологически чистым. Нет необходимости в специальном обращении с ним. Класс опасности «О», содержащий воду, не опасен и полностью разлагается.

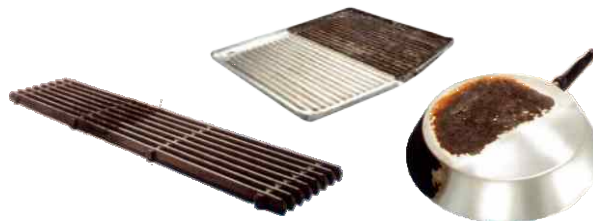
## Улучшение организации



Работа идет быстрее. Больше не будет моечных ванн, заполненных грязными кастрюлями. **Рабочие смогут использовать их и для других целей или даже не использовать их вовсе.**

## Эффективность

Эта система позволит полностью удалять и уничтожать самые трудные загрязнения, старые пригоревшие налеты, возвращая посуде первоначальный блеск. Она не делает алюминий черным и не разъедает его. Система прошла тест NACE TM 0169-76 на коррозию





# Потребители: Где может использоваться GR-Система

Гостиницы, дачные отели, дома отдыха, рестораны, продовольственные магазины, туристические пароходы

**Гигиена в приготовлении пищи** - первоначально важна, в случае если вы не желаете ставить под сомнение имидж своего бизнеса. Для контроля распространения бактерий вы должны всегда использовать только чистую, без разного рода осадков посуду и оборудование. Ручная мойка или обычное оборудование не всегда этому соответствуют.

**Пекарни и булочные** - В хлебопекарнях и булочных все больше и больше уделяют внимание гигиене в процессе приготовления изделий. В данной отрасли многие виды посуды приходится мыть вручную или использовать дорогостоящие материалы, которые необходимо время от времени заказывать. При использовании GR-Системы учтены все необходимые детали, в том числе и сокращение эксплуатационных расходов.

**Фабрики-кухни по приготовлению пищи для столовых и служб кейтеринга** - это организации, в которых основной составляющей является скорость предоставления сервиса для служб кейтеринга. Такие специализированные сервисы пользуются все большим и большим спросом. Крупные фабрики-кухни каждый день готовят огромное количество наименований блюд, что требует организации работы на нескольких участках сразу. Благодаря Системе GR, которая может работать 24 часа в сутки, вы получаете качественный и количественный сервис, несравнимый с другими моющими системами.

**Мясные лавки, рыбные магазины, супермаркеты** - изначально функционирующие как точки продаж, теперь предлагают уже готовые к приему пищи продукты, которые вы можете взять с собой. Для этого им необходимы хорошо оборудованные кухни, позволяющие не мыть посуду вручную, в том числе и шампуры.

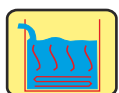
**Столовые, больницы, кафетерии, школьные столовые и религиозные заведения** - все это места, которые посещают миллионы людей (и их количество растет). Люди могут принимать пищу вне дома, в столовых, буфетах, школах, больницах; им необходимо предоставить качественный, малобюджетный, гигиенический и быстрый сервис.

**Армии и тюрьмы** - Мы не можем не упомянуть такого потребителя как армия и тюрьмы. Приготовление пищи должно быть строго гигиенично для максимальной защиты от распространения заражений. Система GR также подходит для такого рода потребителей.

**Технические центры** - на сегодняшний день техническая поддержка делает упор на три основных фактора: быстрое возмещение ущерба, программное обеспечение, и установка оборудования. Система GR является ярким примером гарантированного беспроигрышного результата в сервисе.



## Функционирование: Простота в использовании



GR-система нагревает воду, но мы рекомендуем производить загрузку когда вода уже нагрета. Машина будет поддерживать постоянный режим 85С обеспечивая экономичность и безопасность.



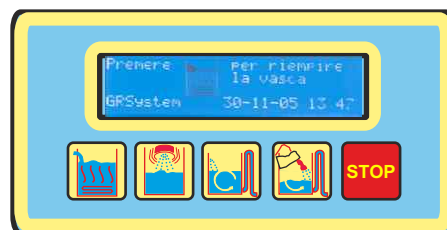
Моечный раствор со специальным моющим средством GR обеспечивает эффективный и постоянный результат до 30 дней. Вам всего лишь нужно будет загрузить грязную посуду, при необходимости предварительно очистив ее от накипи и нагара.



GR – может быть запрограммирована работу с одним и тем же моечным раствором на период от 7 до 30 дней, по желанию. По окончании установленного периода на дисплее будет отображаться информация о необходимости заменить моечный раствор.



GR- машина сама сообщит вам, что пришло время слить воду, ополоснуть ванную и заново её наполнить. Устанавливается как обычная

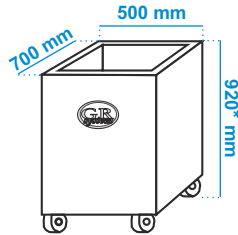


...Легко прочитать и  
использовать ...

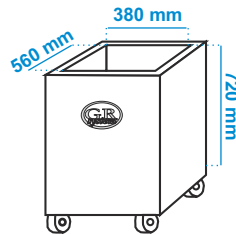
GR2

ПОТРЕБЛЕНИЕ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА В МЕСЯЦ:	2 ящика
ОБЪЕМ ВАННЫ:	140 LT
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 1/1:	10 ЛИСТОВ
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 2/1:	5 ЛИСТОВ
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 60x40:	15 ЛИСТОВ

РАЗМ.ГАБАРИТ

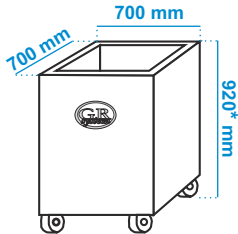


РАЗМ.ВАННЫ



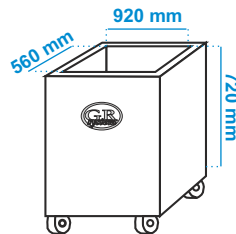
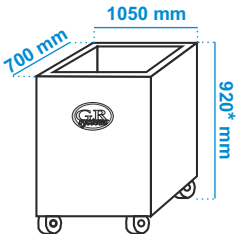
GR3

ПОТРЕБЛЕНИЕ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА В МЕСЯЦ:	2 ящика
ОБЪЕМ ВАННЫ:	140 LT
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 1/1:	10 ЛИСТОВ
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 2/1:	5 ЛИСТОВ
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 60x40:	15 ЛИСТОВ



GR4

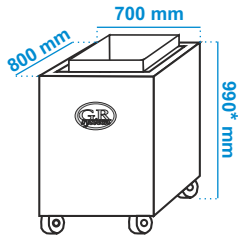
ПОТРЕБЛЕНИЕ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА В МЕСЯЦ:	4 ящика
ОБЪЕМ ВАННЫ:	320 LT
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 2/1:	24 ЛИСТА
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 60x40:	35 ЛИСТОВ



с автоматическим подъемом корзин

GR3UP

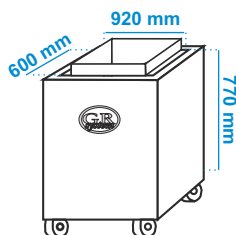
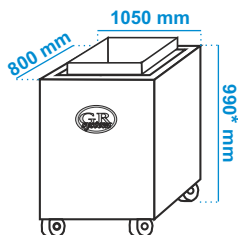
ПОТРЕБЛЕНИЕ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА В МЕСЯЦ:	4 ящика
ОБЪЕМ ВАННЫ:	320 LT
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 2/1:	24 ЛИСТА
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 60x40:	35 ЛИСТОВ



с автоматическим подъемом корзин

GR4UP

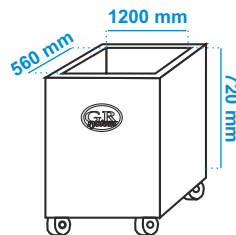
ПОТРЕБЛЕНИЕ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА В МЕСЯЦ:	4 ящика
ОБЪЕМ ВАННЫ:	320 LT
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 1/1:	24 ЛИСТА
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 2/1:	12 ЛИСТОВ
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 60x40:	35 ЛИСТОВ



gastronomy

GR4G

ПОТРЕБЛЕНИЕ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА В МЕСЯЦ:	4 ящика
ОБЪЕМ ВАННЫ:	420 LT
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 1/1:	30 ЛИСТОВ
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 2/1:	16 ЛИСТОВ
ЗАГРУЗКА, ЛИСТОВ GN 60x40:	43 ЛИСТА

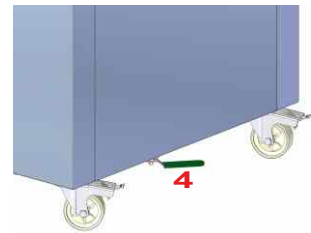
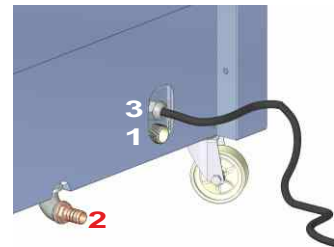


По запросу некоторые виды моечных ванн могут быть изготовлены по вашим размерам.

Zernike оставляет за собой право заменять колеса на ножки.

### Советы по установке:

1. Заливать горячую воду (20/70 C)
2. Слив Ø 50 мм расположен на полу или на максимальной высоте 10 см от пола. В случае, если высота будет больше, потребуются дополнительный аксессуар - насос.
3. Независимая электрическая линия 220-230 V.
4. Открытый и закрытый клапан для слива воды.



### Оборудование:

- Гибкий провод: мама — мама ¾ - 120 см,
- Электрический шнур: без разъема

### Аксессуары:

- Дренажный насос,
- Душ для ополаскивания,
- Сетка вставлена.

\* Рабочая высота (с открытой крышкой) для мод. GR2 - GR3 - GR4 и GASTRONOMY: Н 1690 мм - Рабочая высота (с открытой крышкой) для мод. GR3 UP - GR4 UP: Н1850 мм

Дистрибьютер

GRUPPO ZERNIKE  
Alternative Ho.Re.Ca.  
Solutions

**GRUPPO ZERNIKE s.r.l.**

47039 San Mauro Pascoli (FC) Italy  
Tel. +39.0541.810270-Fax +39.0541.937456  
info@gruppozernike.it - www.zernike.it